

PER PICAR

Torrezno de Soria 6

Bunyols de bacallà amb salsa sweet chilli 9

Formatge d'ovella curat en oli del bo 8

Ensaladilla russa amb ventresca, piparra i "picos" 8

Les Braves 1984 7

Torrada de steak tàrtar amb rovell a baixa temperatura 6 Dona-li un toc amb foie! +2

Anxova 00 sobre torrada i mantega fumada 4

Flor de carxofa confitada i a la grella amb pernil, demiglace tòfona i parmesà 8

Croqueta de sípia i calamar en la seva tinta 3

Croqueta de pollastre rostit 3

Piparres fregides en tempura 8

Les patates fregides 6

Chips de patata 3

La Gilda d'Anxova o seitó 3

Olives amanides 4

Olives farcides 4

ELS PANS

Pa lleig per sucra 3

Pa de coca torrat amb tomàquet 4

*Taberna moderna...
però no gaire*

DEL MAR

Tallarines saltejades al chardonnay 17

Tàrtar de tonyina vermella amb ou ferrat, caviar Lumpo i pinyons garrapinyats 19

Gamba vermella a la graella (6 u.) 18

Calamar nacional amb crema de foie i chutney de ceba i dashi 17

Pota de pop a la graella sobre parmentier i oli de pimentó de La Vera 18

Tataki de salmó flambejat amb crema de pinyons torrats, praliné de miso i sèsam 16

Fritura de calamar amb maionesa cítrica 14

Llamàntol a la Menorquina amb ou ferrat i patates 38

DE LA TERRA

Llom baix madurat a la graella amb patates fregides 19

Filet de vaca dry aged al foie amb cremós de patata i la seva demi-glace 23

"Txuletón" 500 g, 30 dies de maduració, amb fregides i padró 39

Costelles de xai a la graella amb patata caliu 18

Secret ibèric 100% Bellota al cafè París amb moniato fregit 20

Presca ibèrica marinada amb cremós de piquillos, padró fregit i oli de kimchi 18

ELS TRADICIONALS

Cua de bou amb puré amostassat i pastanaga escabexxada 17

Mandonguilles de l'àvia amb tomàquet i patates fregides 16

La nostra sucosa truita oberta amb gambes, rossinyols i ceba confitada 15

Els canelons que li agradaria fer a la teva sogra 14

Els macarrons de l'àvia gratinats 12

DE L'HORTA

Burrata amb cherris adobats, pesto de pistatxo i gelée de tomàquet 14

Tomàquets de temporada amb ventresca, emulsió de piparra i oliva Kalamata 14

Gírgola de castanyer amb romesco i mantega d'avellana torrada 13

Albergínia escalivada, crema de formatge i sobrassada amb mel 13

ELS POSTRES

El flam de la casa 7

Pastís de formatge amb fruits vermells 7

Mousse de xocolata blanca amb crema de maracujà i crispetes caramel·litzades 7

Pastís cremós de xocolata amb un toc de sal 7

El Dràcula 7

La nostra "torrija" amb gelat de llet merengada 8

Sol·licita informació sobre al·lèrgens i opcions sense gluten
Segueix-nos a Instagram @taberna_1984

PARA PICAR

Torrezno de Soria 6

Buñuelos de bacalao con salsa sweet chilli 9

Queso de oveja curado en aceite del bueno 8

Ensaladilla rusa con ventresca, piparra y picos 8

Las Bravas **1984** 7

Tostada de steak tartar con yema a baja temperatura 6 ¡Pruébala con foie!+2

Anchoa 00 sobre tostada y mantequilla ahumada 4

Flor de alcachofa confitada y a la parrilla con jamón, demiglace trufada y parmesano 8

Croqueta de sepia y calamar en su tinta 3

Croqueta de pollo rustido 3

Piparras fritas en tempura 8

Las fritas 6

Chips de patata 3

La Gilda de Anchoa o Boquerón 3

Aceitunas aliñadas 4

Aceitunas rellenas 4

LOS PANES

Pan feo pa mojar 3

Pan de coca tostado con tomate 4

*Taberna moderna...
pero no mucho*

DEL MAR

Tallarinas salteadas al chardonnay 17

Tartar de atún rojo con huevo frito, caviar Lumpo y piñones garrapiñados 19

Gamba roja a la parrilla (6 u.) 18

Calamar nacional con foie, chutney de cebolla y dashi 17

Pata de pulpo a la parrilla sobre parmentier y aceite de pimentón de La Vera 18

Tataki de salmón flambeado con crema de piñones tostados, praliné de miso y sésamo 16

Fritura de calamar con mayonesa cítrica 14

Bogavante a la Menorquina con huevo frito y patatas 38

DE LA TIERRA

Lomo bajo madurado a la parrilla con patatas fritas 19

Solomillo de vaca dry aged al foie con cremoso de patata y su demi-glace 23

Chuletón 500gr 30 días de maduración con fritas y padrón 39

Costillas de cordero a la parrilla con patata caliu 18

Secreto ibérico 100% Bellota al café Paris con boniato frito 20

Presa ibérica marinada con cremoso de piquillos, padrón frito y aceite de kimchi 18

LOS TRADICIONALES

Rabo de toro con puré amostazado y zanahoria escabechada 17

Albóndigas de la abuela con tomate y patatas fritas 16

Nuestra jugosa tortilla abierta con gambas, rebozuelos y cebolla confitada 15

Los canelones que le gustaría hacer a tu suegra 14

Los macarrones de la abuela gratinados 12

DE LA HUERTA

Burrata con cherrys aliñados, pesto de pistacho y gelée de tomate 14

Tomates de temporada con ventresca, emulsion de piparra y oliva Kalamata 14

Girgola de castaño con romesco y mantequilla de avellana tostada 13

Berenjena asada, crema de queso y sobrasada con miel 13

LOS POSTRES

El flan de la casa 7

Tarta de queso con frutos rojos 7

Mousse de chocolate blanco con crema de maracuyá y palomitas caramelizadas 7

Cremosa tarta de chocolate con un toque de sal 7

El Drácula 7

Nuestra torrija con helado de leche merengada 8

Solicita información sobre alérgenos y opciones sin gluten
Síguenos en Instagram @taberna_1984

TO SHARE

Soria "Torrezno" (Crispy pork belly) 6

Cod fritters with sweet chilli sauce 9

Cured sheep's cheese in premium olive oil 8

Spanish potato salad with tuna belly, "piparra" pepper and breadsticks 8

Our 1984 Patatas Bravas 7

Steak tartar toast with low-temperature egg yolk 6 Try it with foie gras! +2

Premium "00" Anchovy on toast with smoked butter 4

Confit and grilled artichoke flower with Iberian ham, truffled demi-glace and parmesan 8

Cuttlefish and squid ink croquette 3

Roasted chicken croquette 3

Fried "piparra" peppers in tempura 8

Our classic French fries 6

Potato chips 3

The "Gilda" skewered tapa (Anchovy or pickled white anchovy) 3

Seasoned olives 4

Stuffed olives 4

BREADS

"Pan feo" (Rustic bread for dipping) 3

Toasted "coca" flatbread with grated tomato and olive oil 4

*Modern Tavern...
but not too much*

FROM THE SEA

Sautéed wedge clams in Chardonnay wine 17

Bluefin tuna tartar with fried egg, Lumpfish caviar and caramelized pine nuts 19

Grilled red prawns (6 pcs.) 18

Local squid with foie gras cream, onion chutney and dashi 17

Grilled octopus tentacle over potato parmentier and "La Vera" smoked paprika oil 18

Seared salmon tataki with toasted pine nut cream, miso praline and sesame 16

Fried squid strips with citrus mayonnaise 14

Minorcan-style lobster with fried egg and potatoes 38

FROM THE LAND

Grilled aged beef striploin with French fries 19

Dry-aged beef tenderloin with foie gras, creamy mashed potatoes and demi-glace 23

500g Ribeye steak (30-day aged) with French fries and Padrón peppers 39

Grilled lamb chops with "caliu" baked potato 18

100% Acorn-fed Iberian "Secreto" with Café de Paris sauce and sweet potato fries 20

Marinated Iberian "Presa" pork with creamy Piquillo pepper sauce, fried Padrón and kimchi oil 18

TRADITIONAL DISHES

Oxtail stew with mustard-infused potato mash and pickled carrots 17

Grandma's meatballs in tomato sauce with French fries 16

Our juicy open omelette with prawns, chanterelle mushrooms and confit onion 15

The cannelloni your mother-in-law wishes she could make 14

Grandma's baked mac and cheese gratin 12

THE GARDEN

Burrata with seasoned cherry tomatoes, pistachio pesto and tomato gelée 14

Seasonal tomatoes with tuna belly, "piparra" pepper emulsion and Kalamata olives 14

Chestnut mushroom with romesco sauce and toasted hazelnut butter 13

Roasted eggplant with cream cheese, "sobrasada" cured pork paste and honey 13

DESSERTS

Homemade crème caramel (Flan) 7

Cheesecake with red berries 7

White chocolate mousse with passion fruit cream and caramelized popcorn 7

Creamy chocolate cake with a touch of sea salt 7

The Dracula 7

Our juicy "Torrija" (Spanish French toast) with spiced milk ice cream 8

Ask for information about allergens and gluten-free options
Follow us on Instagram @taberna_1984